

## **Roendanska torta (4)**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **8**jaja
- **200** gšecera
- **150** gmlevenih lešnika
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikeprezli
- **1** kesicaprška za pecivo

#### **Za fil:**

- **1** l mleka
- **15** kašikašecera
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **100** gsuvog groa
- **250** gmargarina
- **200** gšecera u prahu
- **100** gcokolade za kuvanje

#### **Ostalo:**

- **2** kutijejafa keksa
- **2** kesicekrem šлага

### **Priprema**

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šecer, lešnike, prezle i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu sipati u pleh i ispeci koru na 180 C oko 15 minuta.

Gotovu koru staviti da se ohladi.

Puding skuvati po uputstvu sa kesice i ostaviti da se hlađi.

Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu i dodati ohlaenom pudingu.

Fil podeliti na dva dela, pa u jedan staviti suvo grožje i neka ostane žut, a u drugi dodati otopljenu cokoladu.

Ohlaenu koru premazati žutim filom, zatim poreati jafu, pa crni fil.

Tortu ukrasiti šlag kremom po želji.

## **Savet**